



Balsamico - Gelee

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 24 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Rohrzucker (Rohrohrzucker)

30 g Gelierpulver 2:1

400 ml Birnensaft

250 ml Aceto balsamico, guter

2 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

Den Rohrzucker und das Gelierpulver in einem Topf sehr sorgfältig mischen. Birnensaft und Aceto Balsamico zugeben, ebenso die Lorbeerblätter. Die Mischung bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und ebenfalls unter ständigem Rühren 3 - 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Lorbeerblätter entfernen und die Masse in sterile Twist-off-Gläser füllen. Diese auf den Kopf stellen und nach ca. 15 Minuten wieder umdrehen. Auskühlen lassen. Eine besondere Reifezeit ist nicht erforderlich.

Passt wunderbar zu Ziegenfrischkäse, aber auch zu allen anderen kräftigen Käsen, auch Schnittkäse, z. B. Manchego. In Kombination mit Parmesan ist es ideal zu mediterranen Salaten.